n.3 marzo 2018

Mensile della Federazione Regionale Coldiretti del Friuli Venezia Giulia

STOP CIBO FALSO

Per fermare le speculazioni sul cibo

Per la nostra agricoltura

FIRMA per difendere la tua salute e tutelare il meglio del cibo italiano

Per l'economia del nostro Paese

Per proteggere la nostra salute

Vendrame: Mobilitazione contro il "fake food" che inganna il consumatore

Diplomati i primi Agrichef Fvg di Campagna Amica

REGISTRAZIONE DEL TRIBUNALE DI UDINE
N. 55 DEL 10.04.1951

ISCRITTO AL ROC
(Registro degli operatori di comunicazione)
AL NUMERO 16747

COLTIVATORE FRIULANO N. 3
22 marzo 2018

EDITORE
Federazione Regionale Coldiretti
del Friuli Venezia Giulia
Via Morpurgo, 34 . 33100 Udine
T. 0432.595811 . F. 0432.595807
friulivg@coldiretti.it

DIRETTORE RESPONSABILE
Danilo Merz

COMITATO DI REDAZIONE
Danilo Merz, Antonio Bertolla, Ivo Bozzatto, Silvana La Sala, Marco Malison, Renato Nicli, Vanessa Orlando, Elisabetta Tavano, Barbara Toso

COORDINATORE DI REDAZIONE
Marco Ballico

IMPAGINAZIONE e GRAFICA
Elisabetta Tavano

STAMPA
Nuova Grafica

INSERZIONI
Federazione Regionale Coldiretti del Friuli Venezia Giulia

ABBONAMENTO
Costo abbonamento annuo 2,00 euro
Il Coltivatore Friulano viene inviato in abbonamento ai soci delle Federazioni provinciali Coldiretti di Udine, Pordenone, Gorizia e Trieste

Questo periodico è associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

Sommario

Editoriale

Stop al cibo falso: una firma per tutelare il made in Italy e difendere la salute

Un'altra mobilitazione a difesa del made in Italy. Contro il "fake food" che inganna il consumatore. Anche la nostra Federazione, insieme a Campagna Amica, ha lanciato #stopcibofalso, una mega petizione popolare indirizzata al Parlamento europeo e finalizzata a introdurre l'obbligatorietà dell'indicazione del Paese d'origine o luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento.
L'Italia, insieme a Francia, Portogallo, Grecia, Finlandia, Lituania e Romania ha già adottato decreti nazionali per rendere più chiara l'etichetta in alcuni prodotti come latte e derivati, grano nella pasta e riso. Ma non ci possiamo accontentare, pur se passi avanti ne sono indubbiamente stati fatti. A cosa pensiamo come Coldiretti? In primis alla lista dei prodotti della spesa più a rischio. E dunque ai salumi, ai succhi di frutta, ai sottoli, alle insalate in busta, ma anche alle marmellate e al latte in polvere per l'infanzia: un prodotto su quattro non riporta la provenienza. E il tricolore che troviamo in qualche caso sulla confezione non è altro che uno specchietto per le allodole.
Nella petizione che vi invitiamo a sottoscrivere si ricorda che la Commissione europea ha pubblicato, sia pur dopo cinque anni dal termine indicato nell'articolo 26 del regolamento 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, una bozza di regolamento di esecuzione che stabilisce le norme per l'indicazione del Paese di origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento. Ma riteniamo che la bozza, pur affrontando finalmente il tema dell'etichettatura, non fornisca una risposta alla richiesta di tutti quei cittadini che in diversi Paesi europei, tra i quali il nostro, chiedono informazioni complete sui prodotti trasformati che arrivano sulla tavola.
I motivi della mobilitazione, cui anche Coldiretti e Campagna Amica Fvg partecipano con totale impegno, ci sembrano dunque molto chiari. Un'etichetta trasparente, che indichi l'origine degli ingredienti, è determinante a tutela della salute, dato che ogni giorno corriamo il rischio di trovare nel piatto alimenti di qualità basse, se non tossici, provenienti dall'estero.
Altrettanto rilevante ci pare l'aspetto economico della questione. Le imitazioni dei prodotti alimentari italiani generano un giro d'affari da 60 miliardi di euro, sottraendo risorse al nostro mercato. L'origine degli ingredienti in etichetta farebbe da deterrente alle falsificazioni, contrasterebbe le agromafie e le grandi multinazionali del cibo che hanno interesse a occultare l'origine delle materie prime.
Sollecitiamo una firma, perciò, a sostegno dell'eccellenza del nostro patrimonio agroalimentare. Da una parte ci sono il made in Italy, il lavoro, la qualità, dall'altra il falso. Non esistono vie di mezzo. Battiamoci per accelerare l'adozione di norme Ue che vadano nella prima direzione. Per firmare è sufficiente un collegamento online al sito www.friuliveneziagiulia.coldiretti.it, ma è pure possibile recarsi in qualsiasi ufficio Coldiretti del territorio e nei mercati di Campagna Amica. L'invito della Federazione a tutti i consumatori è di sostenere la campagna #stopcibofalso anche sui social network di Coldiretti e Campagna Amica.

Gino Vendrame
presidente Coldiretti Udine

STOP CIBO FALSO

FIRMA per difendere la tua salute e tutelare il meglio del cibo italiano

DI' LA VERITÀ, TE L'ASPETTAVI COSÌ?

SOLUZIONI PERSONALIZZATE PER LA CASA IN BASE AI TUOI GUSTI

LA BCC PER LA CASA. PIÙ DI QUELLO CHE TI ASPETTI.

MUTUI E FINANZIAMENTI

GARANZIA CONSAP

www.bccfvg.it

La pummarola made in Italy è salva

In Gazzetta Ufficiale l'etichetta d'origine per i derivati del pomodoro

Arriva l'etichetta di origine obbligatoria che salva la pummarola made in Italy dall'inganno dei prodotti coltivati all'estero e importati per essere spacciati come italiani. È quanto afferma la Coldiretti nell'annunciare la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale 47 del 26 febbraio 2018 del decreto interministeriale per l'origine obbligatoria sui prodotti come conserve e salse, oltre al concentrato e ai sughi, che siano composti almeno per il 50% da derivati del pomodoro, firmato dal ministro per le Politiche Agricole Maurizio Martina di concerto con quello dello sviluppo economico Carlo Calenda.

Un passo determinante per tutelare un patrimonio di oltre 5 miliardi di chili di pummarola italiana che rappresenta una componente fondamentale della dieta mediterranea come richiesto dall'82% dei consumatori nella consultazione on line sull'indicazione di origine obbligatoria degli alimenti che ha scelto l'Hotel Ergife in via Aurelia 619 a Roma per presentare le nuove etichette con esempi concreti.

Finalmente sono tolte dall'anonimato tutte le coltivazioni di pomodoro diffuse su circa 72.000 ettari da 8mila imprenditori agricoli e destinate a 120 industrie di trasformazione in cui trovano lavoro in Italia ben 10mila persone. Dopo 10 anni si completa per tutti i derivati del pomodoro il percorso di trasparenza iniziato il primo gennaio 2008 con l'entrata in vigore definitiva dell'obbligo di etichettatura di origine per la sola passata di pomodoro.

Il decreto prevede che le confezioni di tutti i derivati del pomodoro, sughi e salse prodotte in Italia dovranno avere obbligatoriamente indicate in etichetta le seguenti diciture:

a) Paese di coltivazione del pomodoro: nome del Paese nel quale il pomodoro viene coltivato;
b) Paese di trasformazione del pomodoro: nome del paese in cui il pomodoro è stato trasformato.

Se queste fasi avvengono nel territorio di più Paesi possono essere utilizzate, a seconda della provenienza, le seguenti diciture: Paesi UE, Paesi NON UE, Paesi UE E NON UE.

Se tutte le operazioni avvengono nel nostro Paese si può utilizzare la dicitura "Origine del pomodoro: Italia".

Per consentire lo smaltimento delle scorte i prodotti che non soddisfano i requisiti previsti dal decreto, perché immessi sul mercati sul mercato o etichettati prima dell'entrata in vigore del provvedimento, possono essere commercializzati entro il termine di conservazione previsto in etichetta.

Si tratta di una attesa misura di trasparenza per produttori e consumatori dopo che dall'estero sono arrivati nel 2017 ben 170 milioni di chili di derivati di pomodoro che rappresentano circa il 25% della produzione nazionale in equivalente di pomodoro fresco. Un fiume di prodotto che per oltre 1/3 arriva dagli Stati Uniti e per oltre 1/5 dalla Cina e che dalle navi sbarca in fusti da 200 chili di peso di concentrato da rilavorare e confezionare come italiano poiché nei contenitori al dettaglio è obbligatorio indicare solo il luogo di confezionamento, ma non quello di coltivazione del pomodoro.

I derivati del pomodoro sono il condimento più apprezzato dagli italiani che ne consumano circa 30 chili a testa all'anno. «Finalmente sarà possibile fare scelte di acquisto consapevoli e decidere se acquistare prodotti che arrivano da migliaia di chilometri di distanza spesso senza garantire gli standard di sicurezza europei oppure pomodori made in Italy», sottolinea ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo.

L'aranciata? Con l'arancia

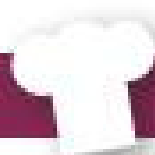
Sale al 20% la percentuale di frutta nelle bibite

Dopo 60 anni storico stop alle aranciate senza arancia con più frutta nelle bibite per l'entrata in vigore del provvedimento nazionale che innalza dal 12% al 20% il contenuto di succo d'arancia delle bevande analcoliche prodotte in Italia e vendute con il nome dell'arancia a succo o recanti denominazioni che a tale agrume si richiamino. Lo rende noto la Coldiretti in occasione dell'applicazione delle disposizioni contenute nella legge 161 del 30 ottobre 2014 scattate dal 6 marzo scorso, trascorsi dodici mesi dal perfezionamento con esito positivo della procedura di notifica alla Commissione Europea del provvedimento in materia di bevande a base di succhi di frutta come richiamato dal comunicato della Presidenza del Consiglio del 24 maggio 2017.

Un risultato straordinario per agricoltori e consumatori grandi e piccini salutato con la Giornata nazionale di mobilitazione da Roma nel Palazzo Rospigliosi a Reggio Calabria fino a Catania con iniziative in piazza per aiutare i cittadini a leggere le nuove etichette e festeggiare l'agrume più consumato in Italia con maxispremute, tutor delle arance per riconoscere le diverse varietà, nutrizionisti e arance per tutti.

L'innalzamento del contenuto di succo d'arancia – sottolinea la Coldiretti – modifica dopo 60 anni una norma del 1958 e mira, in primo luogo, a tutelare la salute dei consumatori adeguandosi ad un contesto programmatico europeo che tende a promuovere una alimentazione più sana ed a diffondere corretti stili alimentari. In tale ambito, alcuni studi hanno posto in evidenza che una bevanda con il 20% di succo di arancia aiuti a soddisfare il fabbisogno giornaliero di vitamina C raccomandato dalle Accademie scientifiche e la sua assunzione veicola un variegato mix di sostanze fitochimiche che possono incidere positivamente sulle difese del sistema immunitario. Con la nuova norma – precisa la Coldiretti – si contribuisce, inoltre, ad offrire il giusto riconoscimento alle bevande di maggior qualità riducendo l'utilizzo di aromi artificiali e soprattutto di zucchero la cui elevata concentrazione potrebbe essere utilizzata per sopperire alla minore qualità dei prodotti.

Non va dimenticato – continua la Coldiretti – l'impatto economico sulle imprese agricole. L'aumento della percentuale del contenuto minimo di frutta al 20% corrisponde all'utilizzo di 200 milioni di chili in più di arance all'anno con effetti anche dal punto di vista paesaggistico in una situazione in cui una pianta di arance su tre (31%) è scomparsa in Italia negli ultimi quindici anni, mentre i redditi dei produttori sono andati a picco. Ad oggi per ogni aranciata venduta sugli scaffali a 1,3 euro al litro agli agricoltori vengono riconosciuti solo 3 centesimi per le arance contenute, del tutto insufficienti a coprire i costi di produzione e di raccolta. Una situazione che – denuncia la Coldiretti – alimenta una intollerabile catena dello sfruttamento che colpisce lavoratori, agricoltori ed i trasformatori attenti al rispetto delle regole.

«L'innalzamento della percentuale di succo di frutta nelle bibite va a migliorare concretamente la qualità dell'alimentazione e a ridurre le spese sanitarie dovute alle malattie connesse all'obesità in forte aumento», afferma il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che «il prossimo passo verso la trasparenza è quello di rendere obbligatoria l'indicazione di origine in etichetta della frutta utilizzata nelle bevande per impedire di spacciare succhi concentrati importati da Paesi lontani come made in Italy».

Tradizione, innovazione, amore per la terra: ecco i nuovi 17 Agrichef Fvg

Grande successo per l'iniziativa Campagna Amica-Terranostra

di Vanessa Orlando

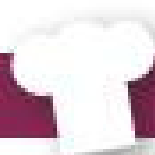
Sono stati promossi Agrichef di Campagna Amica tutti i 17 partecipanti al primo corso regionale organizzato da Terranostra di Coldiretti Fvg – 19 febbraio- 1 marzo – con la presenza di docenti altamente qualificati, tra cui Diego Scaramuzza primo agrichef d'Italia e presidente nazionale di Terranostra.
Ospitati nelle strutture dell'Agriturismo Pituello di Talmassons e della Lataria dei Magredi di Vivaro, per gli imprenditori agrituristici è stata una full immersion di quasi 40 ore di formazione tra lezioni ai fornelli, approfondimenti sulla panificazione e sul vino, degustazioni guidate con esperti di formaggi e di oli extra vergini di oliva, focus su sicurezza alimentare e comunicazione e social media. «Tutto con l'obiettivo di aumentare la qualità negli Agriturismi di Campagna Amica e per intraprendere al meglio il percorso volto alla distintività dell'attività agrituristica, quella vera, fatta di saperi e sapori autentici, di conoscenza e utilizzo di materie prime del territorio, di ruralità, di tradizione e al contempo di innovazione, creatività ricercatezza e buon gusto», le parole di Giorgia De Luca, presidente di Terranostra Fvg.

Il maestro panificatore Franco Pittia

L'agrichef Diego Scaramuzza

Chi ha frequentato il corso ha potuto cogliere i preziosi insegnamenti di chef ed esperti e imparare dai molteplici contenuti e temi affrontati:
19 febbraio: capacità di valorizzare l'ingrediente locale e di stagione, mise en place e impiattamento con l'agrichef Diego Scaramuzza.
20 febbraio: tecniche di cucina sottovuoto per ottimizzare i tempi e i modi di conservazione del cibo con lo chef Michele Sabbadini, coadiuvato dall'agrichef Alvio Pituello (il primo agrichef Fvg che ha partecipato al corso nazionale nel 2017); tecniche di panificazione e corretta scelta delle materie prime con

Lo chef Michele Sabbadini

Barbara Toso

Lo chef bistellato Emanuele Scarello

Emanuele Battista, oleologo

focus sull'uso di farine locali con il maestro panificatore Franco Pittia, docente del Civiform di Cividale;

21 febbraio: ancora importanti input sulla cucina sottovuoto per il mantenimento delle proprietà nutritive e organolettiche degli alimenti con Sabbadini e Pituello; focus di sicurezza alimentare con Barbara Toso di Coldiretti Fvg su allergeni, etichettatura, corretta prassi per la conservazione dei cibi e cenni sull'utilizzo di erbe spontanee in cucina; consigli su come servire e proporre al meglio i formaggi tipici del territorio regionale grazie a una degustazione guidata da Antonio Papa, tecnico Onaf;

26 febbraio: sul piatto le ricette della vegan chef Silvia Cappellazzo: un'interessante finestra sulla cucina vegana, creativa e gustosa; analisi qualitativa degli oli extra vergini di oliva e prove pratiche di assaggio con indicazioni per saperli scegliere e modalità di loro abbinamento e utilizzo in cucina con Emanuele Battista, oleologo;

27 febbraio: ottimizzazione e organizzazione dei tempi di preparazione, utilizzo di ingredienti a km zero, pricing del piatto e del menù grazie alla preziosa

Antonio Papa, tecnico Onaf

Renzo Zorzi, presidente Ais Fvg

Le ricette preparate durante il corso sono state il frutto dell'utilizzo di ingredienti a kmzero, di produzione propria dei partecipanti al corso e comunque rappresentativi della ricca biodiversità del Friuli Venezia Giulia

Dove troviamo i 17 Agrichef del Fvg

SERENA BASELLO	Agriturismo Andronute	Castions Di Strada (UD)
DORIANA BERTIN	Agriturismo Alle Genziane	Travesio (PN)
LUIGINA BETTO	Agriturismo Mulino Delle Tolle	Bagnaria Arsa (UD)
MARTINA BIANCO	Agriturismo La Fattoria	Pavia Di Udine (UD)
VALDEA CISILINO	Agriturismo Al Cjanta' Dal Gjal	Mereto Di Tomba (UD)
FRANCESCO COMELLI	Agriturismo I Comelli	Nimis (UD)
FABRIZIA CORTINA	Agriturismo Alle Genziane	Travesio (PN)
GIORGIA DE LUCA	Agriturismo Daur De Lune	Faedis (UD)
CRISTINA DELLA MEA	Malga Priu	Malborghetto Valbruna (UD)
PAOLO DURÌ	Agriturismo Al Buttasella	Mortegliano (UD)
SERENA FONGA	Agriturismo Ronchi Di Sant'egidio	Manzano (UD)
MARISA PIUSSI	Agriturismo Prati Oitzinger	Tarvisio (UD)
NEVO SKERLJ	Agriturismo Bajta - Fattoria Carsica	Sgonico (TS)
ANGELICA SQUIZZATO	Agriturismo Tina	San Giorgio Della Richinvelda (PN)
VIVIANNE TOFFOLI	Ristoro Agrituristico Al 57	Budoia (PN)
BRUNO TONINI	Agriturismo Al Selvadigo	Basovizza (TS)
TIZIANO TREVISANUTTO	Agriturismo Gelindo Dei Magredi	Vivaro (PN)

Elisabetta Tavano

La vegan chef Silvia Cappellazzo

partecipazione dello chef bistellato Emanuele Scarello e del suo sous chef Raffaello Mazzolini, che hanno entusiasmato tutti con consigli e avvincenti performance ai fornelli; ricco approfondimento di Renzo Zorzi, presidente Ais Fvg, sul corretto servizio dei vini e gli abbinamenti vino/bicchiere e vino/cibo.

1 marzo: l'importanza di sapersi promuovere attraverso la corretta comunicazione e l'utilizzo dei social media con Elisabetta Tavano di Coldiretti Fvg; tecniche di preparazione di un buffet e il finger food rurale con Alvio Pituello e tutti corsisti all'opera.

«Agrichef non è una parola qualsiasi bensì un nome che identifica la versatilità e la passione dei nostri agricoltori nel valorizzare i propri prodotti anche ai fornelli. Da qui la consegna degli attestati a 17 cuochi-contadini del Friuli Venezia Giulia che hanno scelto di aderire al marchio Agriturismo di Campagna Amica, credendo fortemente nel progetto per la valorizzazione dell'agricoltura e con essa del cibo e del territorio italiani e locali», ha dichiarato Dario Ermacora, presidente regionale Coldiretti Fvg, intervenuto per la conclusione del corso con consegna dei diplomi e delle giacche Agrichef di Campagna Amica ai partecipanti. «Ad oggi sono 18 quindi gli Agrichef Fvg ufficialmente iscritti all'albo nazionale, ma i corsi sono rivolti a tutte le imprese agrituristiche aderenti alla Rete di Campagna Amica, così contiamo di annoverarne presto molti altri, orgogliosi di offrire una cucina vera, in cui vince il binomio tradizione-innovazione e che sforna ricette che parlano di amore per la terra».

Per info: Vanessa Orlando
0432.595803 - 366.5722897
vanessa.orlando@coldiretti.it

Finanziaria da 120 milioni in Regione e "omnibus": nuovi fondi per l'agricoltura

Al comparto primario destinati 26 milioni nel biennio

di Sabina Rizzi

Nei giorni 14 e 15 marzo il Consiglio regionale ha discusso e approvato la manovra finanziaria e il decreto "omnibus", elaborati dalla giunta regionale con i disegni di legge n. 252 e 254.[1] Il primo provvedimento mira ad allocare le risorse aggiuntive che la Regione ha ottenuto attraverso la sigla, il 30 gennaio 2018, di un protocollo d'intesa con lo Stato per la revisione dei contributi regionali alla finanza pubblica previsti dalla legge di Bilancio nazionale per l'esercizio 2018. Il Patto stabilisce una riduzione di 120 milioni per il corrente anno ed altrettanti per il prossimo.

Di tali poste, 23,2 milioni per il 2018 verranno destinati a spese obbligatorie che, altrimenti, avrebbero dovuto trovare copertura nell'assestamento di bilancio, mentre i rimanenti sono stati ripartiti tra le varie aree. Al comparto primario sono stati destinati 8 milioni per il 2018 e 18 per il 2019[2]. Nello specifico, la Regione ha previsto il trasferimento di risorse al fondo destinato al "Programma nazionale di sostegno del vino" (di cui al Reg. (CE) n. 1308/2013) affinché possano essere finanziate tutte le domande ritenute ammissibili; ha stanziato contributi per la produzione di birre derivanti da materie prime coltivate in Regione, a tal fine supportando una sperimentazione avviata dall'Ateneo di Udine. Sotto altro aspetto, onde consentire lo sviluppo dei siti vocati all'acquacoltura, la Regione ha previsto l'erogazione di un contributo al Comune di Grado per l'esecuzione di campionamenti di sedimenti e per indagini geotecniche da eseguire sulle valli da pesca comunali.

Per parte sua, il d.d.l. n. 254 ha previsto l'erogazione di contributi a sostegno dell'apicoltura, in particolare per quanto attiene alle spese derivanti dall'obbligo dei trattamenti agli alveari e per la lotta alle malattie che colpiscono le api.

Da rilevare altresì come il decreto omnibus si prefigga di portare a termine la riforma sui prati stabili avviata dal d.d.l. 218 (conv. nella legge n. 29/2017). A tal punto si rileva come mentre sino ad oggi le attività volte alla relativa conservazione erano state ascritte al comparto primario, e sottoposte al regime de minimis agricolo, sul presupposto che possano assumere diverse qualificazioni, la giunta regionale ha previsto che l'inquadramento dell'attività (donde del tipo di aiuto correlato) venga effettuata direttamente negli atti concessori. Accogliendo un'osservazione presentata dalla Federazione regionale della Coldiretti, la Giunta ha espunto il riferimento al regolamento (UE) n. 651/2014, invero dedicato alla conservazione del patrimonio naturale, sostituendolo con il più generico riferimento alle norme "europee in materia di aiuti di Stato".

[1] I due decreti recano, rispettivamente, *"Disposizioni urgenti in materia finanziaria e per esigenze indifferibili"* e *"Disposizioni in materia di cultura, sport, risorse agricole e forestali, imposte e tributi, autonomie locali e coordinamento della finanza pubblica, infrastrutture, energia, attività produttive, cooperazione, turismo, lavoro, paesaggio e salute"*.

[2] Mentre sono stati destinati: 16,2 e 10,7 mil. per le attività produttive; 6,5 e 6,5 mil. per lavoro e formazione; 5,3 e 2,7 mil. per politiche ambientali; 10,3 e 11,2 mil. per le infrastrutture; 46,3 e 56,7 mil. per la sanità (comprensiva di spese per le politiche sociali, e di investimenti in case di riposo); 4,2 e 2,9 mil. per la cultura e lo sport; 0,1 per caccia e pesca.

I nostri servizi

- inizi attività e cessazioni di p. IVA
- iscrizioni e variazioni presso le Camere di Commercio
- costituzione di società
- redazione contratti
- dichiarazione dei redditi
- contabilità IVA
- denunce di successione
- autorizzazioni per l'apertura di servizi agrituristici e per la vendita di prodotti agricoli
- tenuta registri ambientali
- dichiarazioni MUD
- sicurezza sul lavoro

SERVIZIO PAGHE

- consulenza aziendale per i datori di lavoro agricoli
- assistenza sindacale in materia di lavoro in agricoltura
- pratiche di assunzione e cessazione dei lavoratori del settore
- gestione contabile delle paghe e relativi adempimenti mensili ed annuali

CAFCOLDIRETTI

- modelli 730; modello unico
- detrazioni
- modelli ise/isee/red/icric
- imu/tasi

CORSI

- corsi "patentino fitofarmaci (prima acquisizione e rinnovo)
- rspp per datori di lavoro
- addetto al primo soccorso, antincendio, utilizzatori di attrezzature agricole e forestali

CAA

Centro Assistenza Agricola Coldiretti

- fascicolo aziendale
- domande premio unico
- domande sviluppo rurale
- UMA
- assegnazioni carburante agevolato
- permessi di circolazione
- presentazione piani di utilizzazione agronomica (PUA)
- compilazione notifica attività biologica (SIB) /PAP
- predisposizione del piano assicurativo (PAI)
- domande di concessione pozzi
- richiesta contributi leggi regionali
- contributi su premi assicurativi
- anagrafe bovina, suina, avicola, ovicaprina
- tenuta registri cantina
- dichiarazioni raccolta uve e di produzione, giacenza vino e mosti
- invio telematico accise
- gestione pratiche potenziale viticolo
- domande assegnazione nuovi impianti vite
- domande aiuto OCM vino
- consulenza specialistica in materia di legislazione vinicola
- autorizzazioni sanitarie
- assistenza alla tenuta del registro dei trattamenti
- manuali haccp
- corsi responsabile autocontrollo e addetti manipolazione (ex libretto sanitario)
- piani autocontrollo produzione primaria
- consulenza etichettatura
- predisposizione e aggiornamento registro trattamenti

- valutazioni posizioni previdenziali
- pensioni lavoratori autonomi e dipendenti (pubblici e privati)
- pensioni di reversibilità
- supplementi di pensione
- assegni sociali
- invalidità civile
- gestione infortuni sul lavoro
- malattie professionali
- consulenza medico - legale
- prestazioni a sostegno del reddito: maternità, assegni familiari, disoccupazione
- immigrazione

- conti correnti dedicati
- anticipo contributi (PAC e PSR)
- finanziamento per la conduzione
- consolidamento passività pregresse
- acquisto di capi di allevamento
- finanziamenti per impianti vigneto e frutteto
- prestiti per eventi straordinari legati a calamità
- mutui
- finanziamenti per: multifunzionalità, agroenergia, settore della pesca ed acquacoltura

info e servizi per:

- mercati agricoli
- punti vendita aziendali
- agriturismo

impresaverde.fvg@coldiretti.it

PER INFORMAZIONI CONTATTA LE NOSTRE SEDI

- **Azzano Decimo** Tel. 0434.631874
- **Cividale del F.** Tel. 0432.732405
- **Codroipo** Tel. 0432.906447
- **Fagagna** Tel. 0432.957881
- **Gemona del F.** Tel. 0432.981282
- **Gorizia** Tel. 0481.581811
- **Latisana** Tel. 0431.59113
- **Maniago** Tel. 0427.730432
- **Palmanova** Tel. 0432.928075
- **Pontebba** Tel. 0428.90279
- **Pordenone 1** Tel. 0434.239311
- **Pordenone 2** Tel.0434.542134
- **Sacile** Tel. 0434.72202
- **San Vito al T.** Tel. 0434.80211
- **Spilimbergo** Tel. 0427.2243
- **Tarcento** Tel. 0432.785058
- **Tolmezzo** Tel. 0433.2407
- **Trieste** Tel. 040.631494
- **Udine 1** Tel. 0432.507507
- **Udine 2** Tel. 0432.534343

Aperto il bando Ismea 2018

L'obiettivo è di favorire il ricambio generazionale

di Marco Malison

È aperto il bando Ismea 2018 per il primo insediamento in agricoltura. La misura ha l'obiettivo di favorire il ricambio generazionale all'interno di imprese agricole competitive attraverso l'acquisto agevolato di terreni che, insieme all'accesso al credito, rappresenta il maggiore ostacolo. Si tratta di un bando a sportello alla cui definizione delle graduatorie concorre, oltre al rispetto delle condizioni di ammissibilità, anche l'ordine cronologico di presentazione delle domande (da presentare in forma telematica mediante il portale www.ismea.it) determinato in base alle informazioni risultanti dal protocollo informatico.
L'aiuto si rivolge ai giovani e coinvolge sia le imprese individuali che le società agricole (di persone, di capitali ovvero di cooperative). Il regime di aiuto prevede l'erogazione di un premio in conto interessi di 70.000 euro per l'acquisto di efficienti strutture fondiarie agricole in favore di giovani che si insediano per la prima volta in agricoltura. Il tasso applicato corrisponde al tasso base europeo vigente al momento dell'assunzione della determinazione, aumentato di 220 punti base e abbattuto del contributo. I pagamenti saranno erogati in due tranche: 60% all'inizio dell'ammortamento dell'intervento, 40% dopo l'attuazione del piano aziendale verificato con esito positivo da Ismea.
Le risorse saranno distribuite in due lotti (Centro-Nord; Sud e Isole) con un'assegnazione minima di 30 milioni per lotto. Possono partecipare solo i soggetti che, al momento della presentazione della domanda, non risultano ancora insediati. In particolare, il richiedente possedere i seguenti requisiti:

- età compresa tra 18 e 40 anni non ancora compiuti;
- cittadinanza in uno degli Stati membri dell'Ue;
- residenza nel territorio della Repubblica Italiana;
- competenza e conoscenza professionale e insediarsi in agricoltura per la prima volta in qualità di capo azienda di ditta individuale oppure di società agricola entro 3 mesi dalla comunicazione di ammissione alle agevolazioni.

Nel caso di imprese individuali, entro tre mesi dalla comunicazione di ammissione alle agevolazioni, il giovane dovrà diventare titolare di una Partita Iva in campo agricolo, iscriversi al registro delle imprese della Camera di Commercio e al regime previdenziale agricolo. Nel caso delle società agricole, invece, al momento della presentazione è necessario che la società:

- sia titolare di Partita Iva in campo agricolo e iscritta al registro delle imprese della Camera di Commercio;
- abbia per oggetto sociale l'esercizio esclusivo dell'attività agricola (art. 2135 del C.c.);
- abbia indicazione di "società agricola" nella ragione sociale e nella denominazione sociale;
- abbia una maggioranza assoluta, numerica e di quote di partecipazione di soci di età compresa tra i 18 anni compiuti e i 40 anni non compiuti;
- l'azienda sia amministrata da soggetti di età compresa tra i 18 anni compiuti e i 40 anni non compiuti;
- nel proprio statuto, abbia una clausola impeditiva di atti di trasferimento di quote tali da far venire meno, per tutta la vigenza dell'intervento fondiario, i requisiti soggettivi di accesso alle agevolazioni.

Nei tre mesi successivi dalla comunicazione di ammissione alle agevolazioni, sarà necessaria l'iscrizione al regime previdenziale agricolo e l'assunzione della responsabilità e rappresentanza legale della società.
Il bando prevede alcune soglie finanziarie che caratterizzano le tipologie di operazioni:

- per operazioni comprese tra 250.000 e 2.000.000 di euro è previsto un intervento mediante atto di vendita con patto di riservato dominio, mentre;
- per importi superiori a 2 milioni di euro l'operazione si realizza attraverso la concessione di un mutuo ipotecario (garanzia del 120%);
- per operazioni fondiarie tra 100.000 e 250.000 euro si applica un intervento in arrotondamento mediante mutuo fondiario (garanzia del 120%).

Gli Uffici Coldiretti sono a disposizione per supportare i giovani con informazioni dettagliate e assisterli nella fase di presentazione delle domande.

Al via le iscrizioni al Premio per l'innovazione

Sei categorie di concorso per gli under 40

Ritorna il "Premio per l'innovazione" di Coldiretti, l'iniziativa per le giovani start up delle campagne italiane. Il concorso punta a valorizzare le realtà imprenditoriali italiane under 40 del settore agricolo e alimentare (se ne contano oltre 55mila su tutto il territorio), capaci di emergere grazie a un modello di impresa innovativo e sostenibile.

Sei le categorie di concorso. "Impresa3.Terra" premierà i progetti la cultura d'impresa esemplare; "Campagna Amica" valorizzerà i prodotti tipici italiani; "Sostenibilità" ambientale è la parola d'ordine dei progetti che promuovono un modello di sviluppo sostenibile; "Fare Rete" prenderà in esame le reti sinergiche in grado di massimizzare i vantaggi delle aziende agroalimentari e del consumatore finale; "Noi per il sociale" risponde ai bisogni della persona e della collettività (potranno partecipare anche enti pubblici, solo per questa categoria l'età non è vincolante); "Creatività", infine, centra l'attenzione sull'originalità di idea, prodotto e metodo.

Le iscrizioni sono aperte fino al prossimo 15 aprile e si possono presentare attraverso il sito web http://giovanimpresa.coldiretti.it.

PER INFORMAZIONI SUL CONCORSO E SULLE SUE CATEGORIE E PER L'ISCRIZIONE ON-LINE VISITA IL SITO

giovanimpresa.coldiretti.it

OPPURE RIVOLGITI A VANESSA ORLANDO, SEGRETARIA REGIONALE COLDIRETTI GIOVANI IMPRESA FVG:

vanessa.orlando@coldiretti.it

TEL. 0432.595803 - CELL. 366.5722897

SE SEI UN GIOVANE AGRICOLTORE E TI APPASSIONA IL TUO LAVORO ISCRIVITI!

Manifesto politico, le firme degli aspiranti parlamentari

Iniziativa di Coldiretti Fvg anche in prospettiva anti-Ceta

Una firma per garantire, in caso di elezione, una posizione parlamentare a tutela del made in Italy. Le Federazioni provinciali di Coldiretti hanno incontrato i candidati al Parlamento alla vigilia del voto dello scorso 4 marzo, condividendo con alcuni di loro le battaglie sulla difesa dell'agroalimentare del territorio portate avanti da lungo tempo e presentando il Manifesto federale, redatto nella prospettiva del rinnovo di Camera e Senato, che contiene cinque proposte a costo zero per i primi 100 giorni di governo: etichettatura d'origine su tutti i prodotti alimentari, un unico ministero che sovrintenda alle politiche del Cibo, semplificazione per le imprese agricole, desecretazione in tema di importazioni, nuova legge sui reati agroalimentari. Incontri e contatti sono stati anche occasione per un chiarimento sulla posizione relativa all'accordo commerciale Ue-Canada, il cosiddetto Ceta, fortemente penalizzante per il made in Italy.

I candidati che hanno condiviso le problematiche e firmato il Manifesto sono Domenico Balzani, Aulo Cimenti e Maria Chiara Santoro del Movimento 5 Stelle, Ettore Rosato, Debora Serracchiani, Francesco Martines, Giorgio Zanin, Paolo Coppola, Tatjana Rojc e Silvana Cremaschi del Pd, Guido Germano Pettarin e Franco Dal Mas di Forza Italia, Massimiliano Fedriga, Daniele Moschioni e Vannia Gava della Lega, Luca Ciriani di Fratelli d'Italia, Renzo Tondo di Noi con l'Italia-Udc, Markus Maurmair del Patto per l'Autonomia, Serena Pellegrino di Liberi e Uguali, Concetta Panarello e Margherita Filippozzi di Potere al popolo.

Le principali modifiche alla Pac 2018

Introdotti anche elementi di chiarezza e semplificazione

di Michele Dazzan

Una delle novità della Pac 2018 riguarda la gestione del greening, quindi della componente ambientale dei premi della domanda unica, e le modifiche sono dovute all'entrata in vigore del reg. Ue 2017/1155 (recepito in alcuni punti con decreto nazionale n. 5604 del 2 ottobre 2017) e dal cosiddetto "regolamento Omnibus" Reg. Ue 2017/2393 del 13/12/2017.

Novità 2018: principali modifiche

Le aree a interesse ecologico EFA sino all'anno 2017 erano interessate alla coltivazione, nella quasi totalità dei casi, di colture azotofissatrici come erba medica e soia. A partire dal 1 gennaio 2018 entra in vigore il **DIVIETO DI UTILIZZARE PRODOTTI FITOSANITARI** sulle colture azotofissatrici DURANTE TUTTO IL LORO CICLO VEGETATIVO (per le specie annuali questo periodo intercorre dalla semina alla raccolta/produzione a frutto), un grosso problema per la coltivazione di soia e di diverse leguminose da granella. Dopo la raccolta delle colture azotofissatrici, su questi terreni, è ammessa la semina di una coltura di secondo raccolto che potrà essere gestita con prodotti fitosanitari.

La seconda novità riguarda la possibilità di impiegare oltre alle essenze azotofissatrici in purezza (erba medica, trifoglio, pisello, soia, fagiolo, arachide, cece, fava, veccia, etc..) anche delle **MISCELE DI AZOTOFISSATRICI E ALTRE PIANTE** purché le azotofissatrici rappresentino almeno il 51%

Ulteriore cambiamento riguarda la **RIDUZIONE DEL PERIODO DI RITIRO DALLA PRODUZIONE** dei terreni a **RIPOSO** a 6 mesi (prima erano 8). Il periodo a vincolo è compreso tra il 1 gennaio e il 30 giugno di ciascun anno. Solo a partire dal 1 luglio, in queste aree, sarà possibile procedere alla preparazione o semina di colture al fine di ottenere una produzione nell'anno o in quello successivo.

Queste superfici, se utilizzate come EFA, non potranno assolutamente essere oggetto di nessuna lavorazione dal 1 marzo sino al 30 giugno, né tantomeno sarà ammissibile l'impiego dei prodotti fitosanitari.

Una importante modifica riguarda il **CAMBIAMENTO DEI FATTORI DI PONDERAZIONE E CONVERSIONE** che sono quei coefficienti che permettono di determinare l'estensione delle superfici ammissibili e tener conto del diverso valore ecologico delle EFA.

Ad esempio dall'anno 2018 per le colture azotofissatrici (ad esempio erba medica, pisello) si avrà un incremento dei fattori di conversione da 0,7 a 1, ciò significa che una superficie di 1 ettaro di erba medica equivaleva nell'anno 2017 a 0,7 ettari di superficie EFA, mentre dal 2018 sarà pari a 1 ettaro (questo consentirà di poter vincolare una minore estensione per le aree EFA)

Una importante novità riguarda l'INSERIMENTO DELLE LEGUMINOSE DA FORAGGIO O GRANELLA come colture utilizzabili per l'esenzione dall'obbligo di diversificazione dei seminativi nei casi in cui la superficie occupata da leguminose rappresenti oltre il 75% dell'area a seminativi. Ciò permetterà, ad esempio, alle aziende agricole con superficie a seminativo oltre i 10 ettari, la coltivazione della soia sull'intera superficie senza obbligo di coltivare 2 o 3 colture differenti.

Sono stati inoltre introdotti degli elementi di CHIAREZZA E SEMPLIFICAZIONE per impiegare come superfici EFA le fasce tampone lungo i corsi d'acqua, i margini dei campi, le siepi o le fasce alberate, gli alberi isolati, i boschetti e altro. Nelle domande uniche, fino ad ora questi elementi naturali erano stati considerati come tare, escludendoli dalla possibilità di impiego come aree di interesse ecologico EFA per la presenza di limiti dimensionali e per l'incertezza di ammissibilità causate dalla normativa vigente.

Dal 1 gennaio 2018 il divieto di utilizzo dei prodotti fitosanitari sulle colture azotofissatrici, porterà all'esclusione della soia dalle coltivazioni EFA, ma gli agricoltori avranno la possibilità di utilizzare gli **elementi naturali** presenti in prossimità delle superfici seminate, che possono soddisfare gli obblighi delle EFA, senza incidere sulle superfici.

"parlano di noi"

ilFRIULI — Data 09-03-2018 — Pagina 50 — Foglio 1

Agrichef con il diploma

Sono diciasette promossi dal primo corso di Terranostra Coldiretti

UDINE. Sono 17 gli 'agri- … iuli Venezia … 'enti alla rete di … Amica, 'pro- … rmine del pri- … ell'associazione … di Coldiretti. … **Serena Basel-** … ns di Strada, … **ertin e Fabri-** … di Travesio, … **tto** di Bagnaria … **na Bianco** di … ine, **Valdea** … Mereto di Tom- … **co Comelli** di … **gia De Luca** di … **tina Della Mea**

di Malborghetto Valbruna, **Paolo Durì** di Morteglìano, **Serena Fonga** di Manzano, **Marisa Piussi** di Tarvisio, **Nevo Skerlj** di Sgonico, **Angelica Squizzato** di San Giorgio della Richinvelda, **Vivianne Toffoli** di Budoia, **Bruno Tonini** di Basovizza e **Tiziano Trevisanutto** di Vivaro.

UDINETODAY

Coldiretti Fvg e Terranostra lanciano il primo corso regionale Agrichef

Il progetto di Campagna Amica partirà lunedì 19 febbraio

Redazione
17 febbraio 2018 10:47

Campagna Amica, il progetto Coldiretti per un rapporto diretto agricoltore-consumatore, e l'associazione agrituristica Terranostra promuovono il **primo corso Agrichef** del Friuli Venezia Giulia. «*Obiettivo* – spiega il presidente regionale di Coldiretti **Dario Ermacora** – *è di contribuire a formare nuovi professionisti nel mondo della cucina del territorio. Il corso valorizzerà naturalmente prodotti e ricette tradizionali, innovate sul piano tecnico e della realizzazione*».

Il programma per i 17 partecipanti della regione, tutti di imprese agrituristiche aderenti a Campagna Amica e destinati a costituire il primo gruppo di Agrichef Fvg, con tanto di albo, prevede il **primo appuntamento lunedì 19 febbraio all'agriturismo Pituello di Talmassons**, con lezioni anche martedì 20 e mercoledì 21. Lunedì 26, martedì 27 (con presenza di Emanuele Scarello, chef bistellato del ristorante Agli Amici di Godia) e mercoledì 28 il corso si terrà invece alla Latteria dei Mauroli a Vivaro di Pordenone.

In entran… dalle 9 al… alla prese… nazional… di Barba…

#STOPCIBOFALSO

Anche in Fvg scatta la mobilitazione contro il cibo falso nel carrello della spesa

Iniziativa promossa da Coldiretti e Campagna Amica. L'obiettivo è l'introduzione dell'obbligatorietà dell'indicazione del Paese d'origine o luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento

REDAZIONE FVG — MARTEDÌ 20 FEBBRAIO 2018

FVG – Anche in Friuli Venezia Giulia scatta la grande mobilitazione contro il cibo falso nel carrello della spesa promossa da Coldiretti e Campagna Amica.

#stopcibofalso è una mega petizione popolare indirizzata al Parlamento europeo e finalizzata a introdurre l'obbligatorietà dell'indicazione del Paese d'origine o luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento. Un'azione che punta dunque ad accelerare l'adozione di norme Ue per la trasparenza dell'informazione ai consumatori sul cibo in vendita, superando i ritardi accumulati, e conseguentemente a proteggere la salute, tutelare l'economia, fermare le speculazioni e difendere l'agricoltura italiana.

Per firmare è sufficiente un collegamento online al sito www.friuliveneziagiulia.coldiretti.it, ma è pure possibile recarsi in …lsiasi ufficio Coldiretti del territorio. L'invito della Federazione a …i i consumatori è di sostenere la campagna #stopcibofalso anche sui …ial network di Coldiretti e Campagna Amica.

Messaggero Veneto Pordenone — Data 02-03-2018 — Pagina 1 — Foglio 1

LA RIVELAZIONE — **VENDITE ON LINE » IL CASO A "STRISCIA"**

Fitofarmaci, Pordenone incastra Amazon

Scoperta vendita illecita di fitofarmaci on line

ASCOLTACI SU

RADIOSPAZIO
la voce del **Friuli**

TRASMISSIONE RADIOFONICA
"L'AGAR"

SEGUI
CAMPAGNA AMICA
GIOVANI IMPRESA
DONNE IMPRESA SU

PENSARCI **PRIMA** PER NON PIANGERE **DOPO**

Aperta la campagna assuntiva agevolata 2018

Con le principali compagnie del settore, abbiamo condiviso delle polizze collettive agevolate che daranno la possibilità alle imprese agricole di mettere in copertura le produzioni. Veniamo da una stagione, il 2017, molto complicata che ha generato danni importanti alle coltivazioni e agli impianti viticoli in particolare.
Quest'anno ci saranno migliori livelli contributivi grazie al Reg UE 2393/2017. Nel momento in cui scriviamo, non è ancora definita tutta la parte normativa alla quale dedicheremo un articolo nel numero seguente, ma nel frattempo tutti coloro che lo desiderano hanno la possibilità di tutelare al meglio le proprie colture.
Un'impresa evoluta, lavorando a cielo aperto, deve preoccuparsi degli effetti del clima. La prima regola è la difesa attiva, ovvero attivare tutte le azioni per evitare che l'andamento climatico, vuoi per temperature, vuoi per piovosità, per intensità dei venti, ecc, crei danni quali-quantitativi alle produzioni. Un recente rapporto redatto da Ismea ha appurato che il 58% della Produzione lorda vendibile agricola in Friuli Venezia Giulia è assicurata, ciò significa che una buona parte dei nostri imprenditori sono particolarmente attenti anche alla difesa passiva. A livello nazionale ci collochiamo al secondo posto dopo il Trentino Alto Adige.
Invitiamo le imprese ad attivarsi al più presto perché, a causa degli andamenti tecnici dello scorso hanno, la Compagnie hanno elevato i tempi di carenza della messa in copertura. Cosa significa? È presto detto: se il tempo di carenza è passato da 1 giorno a 3 giorni, se comunico oggi alla compagnia prescelta la messa in copertura del mio prodotto, nel primo caso ero garantito dalle ore 12 del giorno seguente, nel secondo caso sarò garantito dalle ore 12 del terzo giorno. Se nel frattempo subisco un sinistro, non vengo dunque risarcito. Quindi, se pensate di assicurare le produzioni, fatelo il prima possibile, e con polizze agevolate spendete di meno e avrete maggiori garanzie. Non dimenticatevi della corretta procedura amministrativa.

PRIMA
Manifestazione d'interesse (CAA)

DOPO
Scelta assicurativa (Assicuratore o Condifesa)

CATEGORIA	TERMINI	ESEMPI
a) ciclo autunno primaverile b) permanenti c) ciclo primaverile	**31 maggio**	orzo, frumento, grano duro, colza, ecc. frutta, uva, piante madri, nesti, ecc. mais, soia, foraggere
d) ciclo estivo, di secondo raccolto, trapiantate	15 luglio	orticole, vivai, seminativi di secondo raccolto
e) autunno invernali e vivaistiche	31 ottobre	carciofi, agrumi, ornamentali

SEDI

UDINE via Gorghi, 27 - tel. 0432 508562 - dal lunedì al venerdì
PORDENONE via Don Luigi Sturzo, 8 - tel. 0434 564119 - il martedì, giovedì e venerdì
GORIZIA via III Armata, 117/4 - tel. 335 6295078 - su appuntamento

info@condifesafvg.it www.condifesafvg.it

Doc Prosecco: i dubbi di Coldiretti sulla strategia del Consorzio

Sul Bur l'annuncio della procedura per la modifica del disciplinare

di Marco Malison

Sul Bollettino Ufficiale della Regione n. 10/2018 è pubblicato l'annuncio che, su richiesta del Consorzio di tutela della Doc Prosecco, è stata riattivata la procedura amministrativa per la modifica del disciplinare di produzione con riferimento alle modalità di confezionamento. Ma è bene ricordare che nel medesimo procedimento è inclusa anche la più impattante scelta di vietare l'impiego di due specifici fungicidi (Folpet e Mancozeb) e un erbicida (Glifosate). Questa decisione, approvata nell'assemblea del 4 aprile 2017 nonostante i moniti delle organizzazioni professionali agricole, vorrebbe essere la risposta del Consorzio alle accuse mosse dai media sull'uso eccessivo di agrofarmaci in viticoltura, specie in prossimità di centri abitati.
Premesso che Coldiretti, a prescindere dalle inchieste televisive e prima ancora di esse, condivide l'obiettivo di una agricoltura sempre più sostenibile e rispettosa dell'ambiente, altrettanto chiaramente ha sostenuto che la strategia adottata dal Consorzio, frutto di scelte affrettate ed emotive, è rischiosa e controproducente. Ogni prescrizione – obbligo o divieto che sia – introdotta all'interno del disciplinare di produzione necessita di un iter procedurale lungo e impegnativo che vede coinvolte la filiera, le Regioni, il ministero e la Commissione Europea. E altrettanto complicato sarà l'aggiornamento di tali prescrizioni nel momento in cui si rivelassero inutili o superate. Riteniamo che questo percorso porti a una eccessiva rigidità che limita fortemente ogni ipotesi di adattamento futuro e appesantisce la procedura di certificazione della Doc. Inoltre, così facendo, si generano inevitabilmente difformità nelle regole di coltivazione all'interno delle stesse aziende che producono, oltre al Prosecco, anche diverse denominazioni.
Secondo Coldiretti, come alternativa, sarebbe preferibile fare riferimento, in tutto o in parte, ai disciplinari di produzione integrata che vengono aggiornati annualmente dalle Regioni sulla base di linee guida nazionali. Ciò consentirebbe alla Denominazione un costante e automatico adattamento delle pratiche agronomiche e/o di difesa senza attivare la complessa procedura della modifica di disciplinare. La certificazione SQNPI potrebbe anche conferire visibilità e valore aggiunto al prodotto nell'ambito di un regime i cui costi sono noti e le procedure consolidate e garantite dal ministero.

Nuove autorizzazioni, scelta coraggiosa della Regione

Ermacora: «Approviamo la soglia massima a un ettaro»

Che il sistema di distribuzione delle nuove autorizzazioni all'impianto di vigneti sia inadeguato alle esigenze del territorio è cosa oramai assodata. Che sia difficile conciliare le esigenze di sviluppo viticolo del Nord-Est (Veneto e Friuli Venezia Giulia) con quelle del Centro-Sud è un fatto storico. Di fronte a questa situazione il ministero delle Politiche Agricole ancora una volta ha deciso di non decidere ributtando la palla nel campo delle Regioni chiamate a regolamentare, ognuna a casa propria, le priorità per le assegnazioni secondo pochi e confusi criteri previsti dai regolamenti comunitari. Così, come peraltro da tempo già annunciato al tavolo di filiera, l'assessore Cristiano Shaurli ha proposto di confermare una priorità per i produttori biologici e per le aree caratterizzate da scarsa profondità radicale (Carso triestino in particolare). Ma la scelta più coraggiosa – sostenuta con convinzione da Coldiretti – è stata quella di porre la soglia massima delle richieste a un ettaro con un minimo garantito per tutti di 1000 mq.
«Negli anni passati non c'era limite alle richieste, ma tutti sapevano benissimo che il plafond a disposizione sarebbe stato polverizzato tra centinaia di produttori – commenta il presidente regionale di Coldiretti Dario Ermacora – con il risultato che nel 2017 solo in Fvg sono state presentate domande per 29.000 ettari. Abbiamo anche assistito alla sottoscrizione di affitti di seminativi con il solo scopo di aumentare la superficie aziendale sperando così di guadagnare qualche metro quadro nella spartizione proporzionale delle autorizzazioni. È inutile che ci prendiamo in giro. Questo sistema non funziona. Che senso ha illudere i produttori consentendo richieste di 50 ettari, come ha ipotizzato il decreto attuativo, quando, se va bene, potranno ricevere solo 2000 mq? Bene ha fatto la Regione a fissare le soglie massime a un ettaro. Almeno in questo modo eviteremo situazioni che rasentano il ridicolo».

I consumatori chiedono l'indicazione di origine in etichetta

Le indagini confermano l'attenzione dei cittadini sul tema

di Barbara Toso

L'indicazione dell'origine della materia prima è un'informazione che i consumatori chiedono a gran voce, non solo in Italia. Secondo il sondaggio europeo (Eurobarometro 2013) l'84% dei cittadini ritiene necessaria l'indicazione dell'origine del latte, l'88% quella della carne, oltre il 90% la richiede per gli alimenti trasformati. A maggio del 2016, per questo, il Parlamento Europeo ha votato una risoluzione non vincolante per spingere la Commissione a lavorare sull'indicazione di origine.
Sul fronte italiano le richieste sono ancora più evidenti: secondo la consultazione pubblica organizzata nel 2015 (Mipaaf), 8 italiani su 10 prediligono, all'atto dell'acquisto, prodotti fatti con materie prime italiane e trasformati in Italia, per 9 cittadini su 10 conoscere l'origine è importante per la sicurezza alimentare, e per 70% è necessaria anche per questione etiche (es: rispetto delle normative sul lavoro).
Anche che il Rapporto Italia 2017 conferma questa tendenza: il 74% dei consumatori preferisce mettere nel carrello cibi prodotti in Italia e acquista spesso alimenti Dop, Igp e Doc.
L'indicazione di origine in etichetta è, quindi prima di tutto, una risposta alle richieste dei cittadini.
In Italia, l'origine della materia prima è obbligatoria per i prodotti riportati in tabella (norme europee e norme italiane)

Prodotti DOP, IGP, SGT (solo per DOP è obbligatoria l'origine della materia prima)	
Prodotti biologici	Olio extravergine di oliva
Carni fresche, congelate e macinate bovine	Vini DOP, DOC, DOCG, IGP, IGT
Carni fresche, congelate suine, ovicaprine e avicole	Passata di pomodoro (norma italiana)
Ortofrutta fresca	Derivati del pomodoro e sughi a base di pomodoro (norma italiana)
Uova	Latte e prodotti a base di latte (norma italiana)
Miele	Grano duro nella pasta (norma italiana)
Prodotti ittici freschi	Riso (norma italiana)

Non vi sono norme europee riguardanti beni "trasformati" con più ingredienti (es: salumi, sughi…). Recenti decreti italiani (operanti solo sul nostro territorio) hanno cercato di tutelare settori tipici (latte, pasta, riso e altro), ovviando a mancanze europee. Ma, purtroppo, rischiano di essere spazzati via da atti europei più vaghi e fumosi.
Proviamo a fare un po' di chiarezza. Il regolamento UE 1169/11 (sull'etichettatura) prevede l'obbligo di l'origine dell'ingrediente primario "quando essa non coincida con l'origine del prodotto, e quest'ultima venga dichiarata o anche solo implicitamente suggerita (nomi di luoghi, simboli come bandiere…). Con anni di ritardo, la Commissione ha varato una proposta di regolamentazione su campo di applicazione e modalità di indicazione, che rischia di entrare in vigore.
La regola generale prevista è la seguente: "L'origine dell'ingrediente primario (più del 50% dell'alimento o associato abitualmente alla denominazione) deve venire comunicata quando essa non coincida con quella dell'alimento (paese di ultima trasformazione) e di quest'ultima sia fornita indicazione.
Potrà essere indicata con diversi livelli di dettaglio e precisione (anche ridotta!):

- UE, non-UE o UE e non-UE;
- macro-regione (più Paesi, con riconoscimento dal diritto internazionale o comunque intesa dal consumatore medio);
- zona FAO di cattura (prodotti ittici);
- Stato membro o Paese extra-UE;
- Regione /territorio, (interno a Stato membro o Paese extra-UE).

In alternativa, sarà possibile, e questo è per lo meno preoccupante, dichiarare che 'l'origine dell'ingrediente non coincide con l'origine del prodotto'.
Ancor più preoccupante i casi di esclusione dall'obbligo, ossia:

- per indicazione di origine del prodotto suggerita in un marchio registrato (es: Italia Mia);
- per prodotti DOP, IGP, STG, e nell'ambito di OCM, dei liquori, bevande spiritose e vini aromatizzati con denominazioni geografiche protette, e di indicazioni geografiche riconosciute da accordi internazionali.

Deroghe laddove, invece, vi era maggior bisogno di chiarezza. Con buona pace del diritto di informazione di tutti i consumatori.

Inail: pubblicato il bando Isi 2017

Un Asse specifico dedicato all'agricoltura

di Silvana La Sala

Anche quest'anno l'Inail ha pubblicato l'avviso pubblico Isi 2017, dedicando un Asse specifico al Settore Agricolo di produzione primaria.

L'obiettivo è di incentivare le imprese a realizzare progetti per migliorare i livelli di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. L'avviso si rivolge anche alle imprese operanti nel settore della produzione agricola primaria per l'acquisto di nuovi macchinari ed attrezzature di lavoro caratterizzati da soluzioni innovative per abbattere in misura significativa le emissioni inquinanti, migliorare il rendimento e la sostenibilità globali e, in concomitanza, conseguire la riduzione del livello di rumorosità o del rischio infortunistico o di quello derivante dallo svolgimento di operazioni manuali.

Destinatari dei finanziamenti

I soggetti destinatari dei finanziamenti sono le imprese, anche individuali, ubicate su tutto il territorio nazionale iscritte alla Camera di Commercio industria, artigianato ed agricoltura ed anche agli Enti del terzo settore.

Interventi ammissibili

Relativamente al settore primario, vengono finanziati i progetti per micro e piccole imprese operanti nel settore della produzione agricola primaria dei prodotti agricoli (Asse finanziamento 5)

L'acquisto è previsto al massimo per due beni secondo il seguente schema:

- n.1 trattore + n.1 macchina agricola dotata o meno di motore proprio;
- n.1 macchina agricola dotata di motore proprio + n.1 macchina agricola non dotata di motore proprio;
- n. 2 macchine agricole non dotate di motore proprio.

In generale, ciascuno dei beni deve raggiungere un punteggio minimo e soddisfare autonomamente i requisiti previsti per Misura e Fattore di rischio, così come indicati nell'Avviso.

Risorse Finanziarie

Isi 2017 mette a disposizione complessivamente, per tutti i settori e i territori, 249.406.358 euro, ma lo stanziamento complessivo per la nostra regione Friuli Venezia Giulia è pari a 4.435.244 suddiviso fra i 5 Assi.

Per l'Asse 5, dedicato alle imprese del settore agricolo, le risorse effettivamente a disposizione sono suddivise in due sub Assi in base ai destinatari:

Asse 5.1: per la generalità delle imprese agricole; con una dotazione finanziaria di Euro 390.845,00.

Asse 5.2: riservato ai giovani agricoltori; con una dotazione finanziaria di Euro 78.061,00.

Natura del Finanziamento

Sull'importo delle spese ritenute ammissibili è concesso un contributo in conto capitale nella misura del:

- 50% per i soggetti beneficiari dell'Asse 5.2 (giovani)
- 40% per i soggetti beneficiari dell'Asse 5.1.

Il contributo massimo erogabile è pari ad Euro 60.000,00 e quello minimo è di Euro1.000,00.

Spese ammissibili

Sono ammissibili a finanziamento, al netto dell'Iva:

- le spese di acquisto o noleggio con patto di acquisto di trattori agricoli o forestali e/o di macchine agricole o forestali;
- le spese tecniche, relative alla sola redazione della perizia giurata.

Devono inoltre essere riferite a progetti avviati solo successivamente alla data di presentazione della documentazione a completamento della domanda da parte delle imprese collocate in posizione utile per il finanziamento.

Modalità di presentazione delle domande:

La domanda deve essere presentata in modalità telematica a partire dal 19 aprile 2018 ed entro e non oltre le ore 18 del 31 maggio 2018.

Gli Uffici Coldiretti sono a disposizione per ulteriori e dettagliate informazioni e per la presentazione telematica delle domande di finanziamento.

Dichiarazione dei redditi, le istruzioni di Coldiretti

Tra conferme e novità

di Valentina Ferro

Siamo giunti al periodo dell'anno in cui bisogna pensare alla dichiarazione dei redditi. In sintesi, le ulteriori novità del modello 730/2018.
Sono innanzitutto confermate le modalità di assistenza fiscale da parte dei Caf e dei Professionisti (assistenza indiretta). E come ogni anno è disponibile – sul sito dell'Agenzia delle Entrate – il nuovo modello 730/2018, con relative istruzioni, approvato con il provvedimento 15 gennaio 2018, per assolvere gli obblighi fiscali, ai fini Irpef, senza fare calcoli e con la possibilità di ricevere automaticamente l'eventuale rimborso in busta paga.
Di seguito evidenziamo le maggiori novità:

1. aggiornata la scadenza per la presentazione o l'invio del 730/2018, che slitta al 23 luglio;
2. cambiate le istruzioni ai quadri B, D e F e modificati i righi F7 ed F8 del quadro F e il rigo D3 del quadro D, in virtù del nuovo regime delle locazioni brevi (Dl 50/2017);
3. modificato il quadro C per adeguarlo alle novità relative allo speciale regime agevolativo previsto per i premi di risultato e welfare aziendale;
4. previste percentuali di detrazione più ampie per le spese sostenute per gli interventi antisismici effettuati su parti comuni di edifici condominiali e per gli interventi che comportano una riduzione della classe di rischio sismico;
5. previste percentuali di detrazione maggiori per alcune spese relative a interventi di riqualificazione energetica di parti comuni degli edifici condominiali;
6. aumentato a 717 euro il limite delle spese d'istruzione per la frequenza di scuole dell'infanzia, del primo ciclo di istruzione e della scuola secondaria di secondo grado del sistema nazionale d'istruzione;
7. per gli anni d'imposta 2017 e 2018, il requisito della distanza, previsto per fruire della detrazione del 19% dei canoni di locazione, si intende rispettato anche se l'Università è situata all'interno della stessa provincia ed è ridotto a 50 chilometri per gli studenti residenti in zone montane o disagiate
8. limitatamente agli anni 2017 e 2018, sono detraibili le spese sanitarie sostenute per l'acquisto di alimenti a fini medici speciali, inseriti nella sezione A1 del registro nazionale di cui all'articolo 7 del Dm 8 giugno 2001 del ministro della Sanità, con l'esclusione di quelli destinati ai lattanti;
9. inserito il nuovo elenco dei partiti politici ammessi al beneficio della destinazione;
10. volontaria del 2‰ dell'Irpef trasmesso dalla Commissione di garanzia degli statuti e per la trasparenza e il controllo dei rendiconti dei partiti politici rispetto allo scorso anno;
11. Soppresso il codice 4, del rigo E71, che conteneva le detrazioni per gli inquilini con contratto di locazione (articolo 7 del Dl 47/2014);
12. rinnovate infine, con alcune variazioni, le sezioni riservate ai crediti d'imposta di cui ai righi da G7 a G12.

Ricordiamo che rivolgendosi al Caf Coldiretti rimangono immutate le due modalità di presentazione:

- coloro che necessitano di essere assistiti passo a passo potranno richiedere l'assistenza alla compilazione (gli utenti che si sono rivolti ai nostri uffici riceveranno una comunicazione personalizzata al proprio domicilio);
- coloro che sono abituati a predisporre in autonomia la dichiarazione, ma non vogliono essere gravati da tutte le problematiche correlate dalla richiesta/gestione Pin, dall'invio telematico del modello alla verifica che tutto sia andato a buon fine, possono rivolgersi ai nostri sportelli, fatto salvo l'obbligo di **documentare debitamente** quanto esposto nel modello auto-compilato. Nessun compenso sarà dovuto.

Revisioni degli infortuni in caso di aggravamento delle condizioni

Patronato Epaca a disposizione per informazioni e assistenza

di David Mucci

A seguito di un infortunio subito sul posto di lavoro, l'Inail, al fine di garantire corrispondenza tra il danno subito e l'indennizzo erogato, può procedere a una nuova valutazione del danno. La revisione dei danni in seguito agli infortuni si prescrive in 10 anni. In caso di costituzione di una rendita mensile (derivante da infortunio), la revisione può essere disposta dall'istituto (revisione attiva) o richiesta direttamente dall'infortunato (revisione passiva). Si avvisa pertanto che, nel caso si ravvisasse un peggioramento della propria situazione sanitaria, avvenuto in seguito a un infortunio già riconosciuto, i medici del Patronato Epaca sono a disposizione per fare le opportune valutazioni e in caso chiedere la visita di revisione all'Inail. Come sempre, gli operatori del Patronato Epaca sono a disposizione per fornire tutte le informazioni e l'assistenza necessaria.

Dalla parte della Pasqua

Sono passati 2000 anni e la Chiesa continua ad annunciare che Gesù è risorto, che è vivo, che è in mezzo a noi in mondo originale e incredibile, per aprirci a nuovi orizzonti di senso, e svelare il volto buono del nostro vissuto terreno. È la primavera cristiana che si schiude davanti a noi e dentro di noi, capace di far spuntare il bene dal duro inverno del vivere terreno. La Pasqua con il suo significato di rinascita vuole risvegliare giorni più ospitali e umani: la vita è più grande dei mali che l'accompagnano. È un grande appuntamento per la speranza, indica il cammino della rigenerazione, per un modo nuovo di stare al mondo, più credibili come uomini e come cristiani. Se Gesù è risorto diventa importante non sciupare neppure un frammento dell'esistenza, perché in ogni giorno c'è un seme da far fiorire, una scintilla di luce da far brillare.
Possiamo coltivare la fiducia, spargere a piene mani il bene, far ripartire la gioia così dimenticata, cercare sempre ciò che genera vita, per valorizzare lo scorrere dei giorni terreni verso quelli eterni. Per vivere abbiamo bisogno di cuore, di speranza, di valori senza i quali viene meno la volontà di spendersi, per rilanciare l'amicizia civile, e per farsi carico dell'impegno socio-sindacale.
La nostra vita è sì una sillaba, tanto siamo piccoli e deboli, ma una sillaba di un racconto lungo come tutta l'eternità. Con questo riferimento troviamo un supplemento di forza per riprendere sempre il cammino quando la debolezza del vivere lo costringe a fermarsi. Riprendere per tornare all'essenziale, per scommettere sul futuro, per dare risposte concrete alle tante problematiche segnate dall' insicurezza e dalla precarietà. La Pasqua non è la festa di un giorno, ma un percorso generativo di ideali forti che non vanni dispersi, un patrimonio di sapienza per una rinnovata visione della vita. La primavera, anche dopo un rigido inverno, ritorna sempre. Anche l'agricoltore, come la terra, può rinascere quando sa cogliere la bellezza della vita nel dono del creato.

di don Paolo Bonetti *Consigliere ecclesiastico Coldiretti Fvg*

Mercati Agricoli di Campagna Amica in FVG

COLDIRETTI FRIULI VENEZIA GIULIA — CAMPAGNA AMICA Il Mercato

UDINE	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato
UDINE CENTRO - Piazza XX Settembre	8.00 - 12.30			15.30 - 19.00		
PASSONS Piazzale ex Latteria - Via Dante		8.00 - 12.00				
UDINE "VILLAGGIO DEL SOLE" Piazzale Carnia			8.00 - 12.00			
UDINE "SANT'OSVALDO" Piazzale della Chiesa - Via Pozzuolo				8.00 - 12.30		
MANZANO - Via R. Braida - San Nicolò					15.30 - 18.00	
CIVIDALE DEL FRIULI Area antistante vecchia stazione ferroviaria						8.30 - 12.30
CODROIPO ex Foro Boario - Piazza Giardini						7.30 - 12.00
PORDENONE						
PORDENONE al coperto - Via Borgo Sant'Antonio			8.00 - 12.30			8.00 - 12.30
AVIANO - Via Ospedale		8.00 - 12.30				
FONTANAFREDDA - Piazza San Luca				8.00 - 12.30		
MANIAGO - Via Vittorio Veneto						8.00 - 12.30
GORIZIA						
GORIZIA - Via Garibaldi	8.00 - 13.00			8.00 - 13.00		
GRADISCA D'ISONZO - Via Regina Elena		8.00 - 13.00				
GRADISCA D'ISONZO - Piazza Unità D'Italia					8.00 - 13.00	
MONFALCONE - Piazza Falcone e Borsellino			8.00 - 13.00			
CORMONS - Piazza XXIV Maggio					8.00 - 13.00	
TRIESTE						
TRIESTE - Campo San Giacomo						7.45 - 14.00
TRIESTE - Piazza Vittorio Veneto		7.45 - 14.00				

Il CIBO giusto

Solo prodotti agricoli italiani.

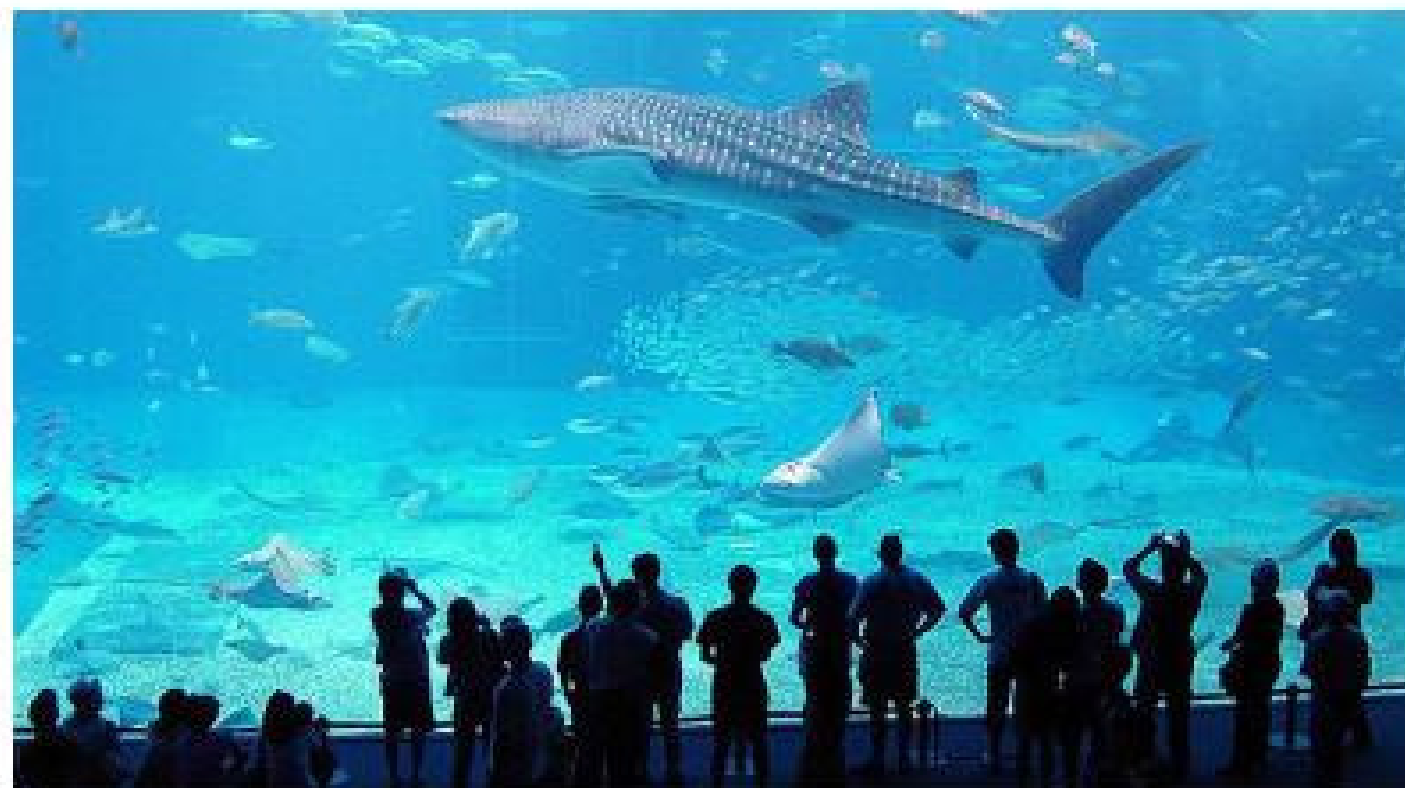
Noi agricoltori garantiamo la vostra scelta.

Dalla nostra terra alla vostra tavola con orgoglio e passione.

Coltiviamo l'origine delle cose.

Info Campagna Amica: sede regionale 0432.595803 - campagnamica.fvg@coldiretti.it - www.campagnamica.it

Pensionati Coldiretti in viaggio a Euroflora e Acquario di Genova

Il programma delle visite del 2 e 3 maggio per un massimo di 50 partecipanti

Viaggio in Emilia Romagna e Liguria il 2 e 3 maggio per i Pensionati Coldiretti. Il programma prevede l'incontro dei partecipanti a Gemona, in prossimità del ristorante Al Fungo alle 6, a Palmanova alle 6.45, a Latisana alle 7.15. Quindi sosta a Grazzano Visconti in zona Piacenza per il pranzo in ristorante e tempo libero per la visita del borgo medioevale.

Nel pomeriggio, proseguimento per Genova. Arrivo verso le ore 16 circa. e ingresso all'Acquario di Genova. Con la più ricca esposizione di biodiversità acquatica in Europa il percorso espositivo mostra oltre 70 ambienti e circa 12.000 esemplari di 600 specie, provenienti da tutti i mari del mondo. Da quelle rare come i lamantini, mammiferi marini che hanno dato origine al mito delle sirene, a quelle più note come i delfini; dai pinguini, ai grandi predatori del mare: gli squali. E poi meduse, foche e coloratissimi pesci tropicali. Al termine della visita libera trasferimento in bus nell'hotel riservato. Sistemazione nelle camere, cena e pernottamento.

Il 3 maggio, dopo la prima colazione in hotel, trasferimento in bus a Nervi dove viene allestita l'Euroflora 2018. Grazie a un format innovativo e alla scenografia d'eccezione rappresentata dai Parchi di Nervi, l'undicesima edizione della storica rassegna genovese si prepara a offrire ai visitatori un'esperienza unica e irripetibile. Oltre che inedita, visto che per la prima volta, dal 1966, Euroflora si terrà in uno spazio all'aperto. Conoscerete le nuove tendenze e le avanguardie progettuali che permettono di immaginare come potrebbe essere il verde di domani nelle nostre città e nei nostri giardini.

Arrivati a Nervi si dovrà lasciare il bus e prendere le navette messe a disposizione dal comitato organizzativo per raggiungere l'ingresso dei Parchi. Ingresso all'Euroflora e tempo libero fino alle ore 14.30. Al termine della visita trasferimento con la navetta a Nervi e partenza con il proprio bus in direzione di Udine. Arrivo nei luoghi di partenza in tarda serata. La quota di partecipazione (210 euro per un minimo di 40 adesioni, con supplemento di 35 euro in caso di camera singola, prevede:

- sistemazione in hotel di cat. 4 stelle in camere a due letti con servizi privati;
- trattamento di mezza pensione in hotel (cena, pernottamento e prima colazione)
- pranzo del 1° giorno a Grazzano Visconti (compreso ¼ di vino + ½ minerale ai pasti);
- ingresso Acquario Genova con visita libera;
- navetta da Nervi a Euroflora A/R;
- ingresso Euroflora;
- assicurazione sanitaria Axa Assistance;
- viaggio in autopullman G.T., compreso pedaggi e parcheggi.

La quota non comprende:
- supplemento Visita Guidata Acquario Euro 5,50 – da concordare in giornata;
- pranzo del secondo giorno dentro Euroflora;
- tutto quanto non espressamente menzionato nella voce "la quota comprende".

Prenotazioni e informazioni
Ufficio Coldiretti Udine **0432.595921 (David Mucci)**
Massimo posti disponibili: 50
Organizzazione tecnica: Libera Mente Viaggi Fagagna

Olivo Durigon presidente dei Pensionati Pordenone

Eletto anche il consiglio provinciale dell'associazione

Olivo Durigon è stato riconfermato presidente provinciale dell'associazione Pensionati Coldiretti Pordenone. L'assemblea ha eletto anche due vicepresidenti e il consiglio provinciale, presenti tra gli altri all'incontro il presidente di Coldiretti Cesare Bertoia e il direttore Antonio Bertolla.

Durigon nel suo intervento ha posto l'attenzione sul ruolo svolto dai pensionati all'interno dell'associazione, ma soprattutto su quanto i rappresentati dell'associazione sono in grado ogni giorno di svolgere sul territorio. «I pensionati del mondo agricolo – ha osservato – per la maggior parte continuano a fare gli imprenditori agricoli e sono un punto di riferimento per l'azienda famigliare e quindi sono un valore aggiunto per l'impresa».

Durigon ha parlato di previdenza, di assistenza, ma anche di strategie a favore delle imprese agricole meno giovani. «Il più delle volte – ha proseguito – operiamo in zone rurali, in aree marginali e svantaggiate, con tutte le conseguenze e i disagi del caso. Per questo abbiamo bisogno di politiche territoriali che sappiano rispondere ai bisogni delle nostre comunità».

Dal canto suo Bertoia si è soffermato sulla collocazione che i pensionati hanno all'interno dell'organizzazione: «Fate parte di una fascia della nostra società che è fondamentale per le nostre imprese e anche per i giovani. La capacità di trasmettere la vostra esperienza è frutto della vostra predisposizione di voler consegnare alle prossime generazioni quanto di meglio voi avete raggiunto in tanti anni».

Il direttore Bertolla si è soffermato sul progetto di Coldiretti e Campagna Amica in cui i Pensionati sono inseriti a pieno titolo: «Siete un braccio importante del nostro progetto economico e politico. Fate parte e arricchite il nostro tessuto associativo e siete fondamentali sul territorio. I rinnovi rappresentano un motivo per rafforzare quanto stiamo facendo, ma soprattutto quanto faremo».

Durante l'assemblea Barbara Vicenzotto, responsabile del patronato Epaca, ha illustrato l'attività dell'ente di assistenza e in particolare quella a favore dei pensionati.

Il consiglio provinciale

Oltre al presidente Olivo Durigon il consiglio è composto da Sergio Cozzarini e Antonio Zoia (vicepresidenti) e da Olga Alfenore, Giovanni Bettin, Aldo Candido, Euclide Caron, Domenico Corazza, Giovanni Corrà, Sante D'andrea, Andrea De Giusti, Pietro Giorgio Ferracin, Edilia Mortati, Valter Nascimben ed Ercole Parpinelli.

Da sinistra: Vicenzotto, Bertolla, Durigon e Bertoia

Una veduta della sala durante l'assemblea

Il consiglio provinciale dei pensionati con Bertoia e Bertolla

Ortogiardino con gli Agrichef e #Stopalcibofalso

Raccolta firme, eventi, degustazioni alla fiera pordenonese

La difesa del made in Italy con la raccolta firme per la petizione denominata #Stopalcibofalso e la prima uscita della brigata degli Agrichef del Friuli Venezia Giulia. Così si è caratterizzata l'inaugurazione di Ortogiardino, la rassegna ortoflorovivaistica di primavera, nello stand Campagna Amica.
Da un lato la Coldiretti con l'associazione dei produttori agricoli impegnati a chiedere all'Europa di rendere obbligatoria l'indicazione di origine degli alimenti.
Dall'altra i cuochi degli agriturismi del Friuli Venezia Giulia che hanno appena terminato il corso organizzato da Terranostra e Campagna Amica, che hanno presentato le eccellenze contadine del territorio a chilometro zero. Risotto allo zafferano e al radicchio tardivo, salumi, formaggi di capra e montasio biologico, polenta, confetture, salumi, miele e quindi anche la canapa, una delle coltivazioni interessanti anche da un punto divista salutistico e della sostenibilità.
Tutti i prodotti sono stati proposti in degustazione e vendita per l'intero periodo della fiera, anche con eventi di presentazione delle aziende dove gli imprenditori hanno messo la faccia, spiegando i metodi di coltivazione, allevamento e trasformazione per ottenere il prodotto finale. Lo stand Coldiretti per l'intero periodo della manifestazione è diventato un punto di incontro con i visitatori e consumatori.
La presenza degli Agrichef è stata un'idea vincente che ha dato valore aggiunto all'intera manifestazione ma soprattutto alle aziende e ai prodotti. Significativo anche il punto raccolta firme sulla petizione #Stopalcibofalso, con le adesioni per difendere la salute dei consumatori, la nostra economia, la nostra agricoltura, ma anche per frenare le speculazioni sul cibo che troppe volte inquina il made in Italy.
Ortogiardino anche per l'edizione 2018 si è dimostrato una vetrina in cui il progetto di Coldiretti Campagna Amica si è presentato in tutte le sue articolazioni.

Le autorità nello stand Coldiretti Campagna Amica il giorno dell'inaugurazione

Gli agrichef che hanno preparato il buffet all'inaugurazione di Ortogiardino

La squadra dei produttori agricoli di Campagna Amica presenti a Ortogiardino

I produttori agricoli di Campagna Amica presenti a Ortogiardino

Queste le aziende agricole che hanno rappresentato l'associazione di Campagna Amica ad Ortogiardino: San Gregorio di Castel D'Aviano (formaggi di capra); Pavan Antonino di Cordenons (salumi, ortaggi e frutta); Casula di Fiume Veneto (vino); Sorgi Mauro di Azzano Decimo (salumi); Andreazza Roberto di Budoia (cereali, farine e trasformati); La Sisile di Talmassons (formaggio Montasio biologico); Apicoltura Ornella di Zoppola (miele); Domini Albert di Sauris (confetture e sciroppi); Carpenedo Gianni di Cavasso Nuovo (cipolla rossa di Cavasso); La Genuina di Caneva (zafferano e confetture); Bertin Doriana di Travesio (salumi); Da Pieve Claudio di Porcia (radicchi invernali e canapa).

Vinicio Milan, il ricordo commosso dei colleghi

Il segretario di zona di San Vito ci ha lasciato dopo una breve malattia

Rendere un sincero omaggio a Vinicio, presentando la sua figura a chi non ha avuto la fortuna di conoscerlo, rischia di apparire come un'elencazione di qualità che chiunque vorrebbe riscontrare negli amici più fidati nel momento del bisogno, nei colleghi con i quali si trascorrono le intense d impegnative ore di lavoro, ma anche nelle persone con le quali doversi confrontare se non scontrare, ed in genere nel prossimo. Ma questo era ed è per noi Vinicio e merita ulteriori approfondimenti.

Va ricordato ed evidenziato che Vinicio era anche un ufficiale della fanteria d'arresto avendo frequentato la Scuola Militare di Bracciano, esperienza che ha rafforzato in lui, se ce ne fosse stato bisogno, il senso di responsabilità e del dovere, valori da vivere e da trasmettere, senza episodi di titubanza, anche in ogni esperienza lavorativa o di impegno sociale che lo hanno visto protagonista e, come recita il motto del suo corpo d'armi "Oltre la Morte": espressione che ricordava a volte nel passato e che temiamo lo abbia fatto riflettere nel recente.

Molti i ricordi a lui accomunati e tutti contraddistinti da un costante atteggiamento di grande rispetto. Non era mai il primo a esprimere un giudizio, sulle persone o sulle questioni, non perché non lo avesse maturato, ma per non voler condizionare o forzare quello degli altri. Era sicuramente il primo a manifestare e sottolineare gli aspetti positivi nelle situazioni di segno opposto e nell'evidenziare le migliori qualità anche del prossimo meno gradito.

Ascoltava pazientemente il parere di tutti e, se non era d'accordo, la sua prima preoccupazione era di non ferire l'interlocutore con affermazioni aggressive, anche quando la discussione saliva di tono. La sua idea emergeva con uno stile mai affetto da polemica. Pochi come lui dispongono della capacità di farti riflettere una volta in più prima di sbagliare, con una delicatezza e sensibilità unica.

Le educate e sintetiche battute di spirito accompagnavano il suo lavoro all'occorrenza, sdrammatizzando ogni momento di tensione e dissidio con i colleghi e collaboratori.

Si prendeva a cuore il singolo problema di ogni socio così come era puntuale nell'annotare brevi appunti, scritti a mano e soggetti ad evidenziatore, di ogni incontro o problematica per poi riprenderli all'occorrenza da un ricco archivio tra fogli, foglietti e cartelle. Non è dato di sapersi il sistema di archiviazione adottato, ma l'efficacia era certa.

Da tutto ciò la fiducia di cui godeva da parte di tutti, amici, soci, superiori o colleghi che fossero.

Per arricchire la conoscenza di Vinicio, anche per gli aspetti della vita privata, era sufficiente frequentare, anche in pochi episodi, la casa Sua e della Sua famiglia, nella quale sentire e apprezzare, quasi toccandola, un'atmosfera di serenità che ti donava una soddisfazione rara: quella di sentirti subito e pienamente accolto nella tranquilla familiarità che molti possono provare solo presso la propria casa.

Chi conosce i figli Federico e Valentina li percepisce, immediatamente, impregnati di tutti quei valori trasmessi loro da Vinicio e Silvana quale totale assorbimento di tale "nido", che non può che essere chiamato d'Amore.

Casa Milan Piras era e, siamo certi, continuerà a essere un approdo sicuro e pacifico nel quale sentire quanto uno cerca di fiducioso ed intimo, luogo così sicuro che lo è comunque stato anche negli ultimi mesi quando la tempesta imperversava.

Chiunque, in ogni circostanza, abbia conosciuto Vinicio non è in grado di ricordare episodi di tensione che lo abbiano visto "uscire dalle righe", sia nel lavoro, che nell'amicizia che nella famiglia. Il suo trattenuto nervosismo lo si poteva cogliere, di rado, solo dal singolare modo di far roteare la penna lievemente, ma freneticamente, lanciata verso l'alto. O quando, per indurre la chiusura di una discussione sterile tra amici, si rivolgeva agli interlocutori con un laconico "bon, ades vonde monadis".

Un ultimo pensiero rivolto a quanti, come Lui, si riconoscono nei valori cristiani della fede. Rimane solo un dubbio su Vinicio: sarà stato introdotto nel luogo che merita riservato ai veri cristiani tra coloro che, miti, erediteranno la terra o tra coloro che, umili di cuore, vedranno Dio.

Una vita in Coldiretti

Vinicio fu assunto in Coldiretti nel 1987, come addetto nell'ufficio di zona di San Vito. Nel 1995 diventò segretario di zona, incarico che nel 1998 ricoprì anche nell'ufficio di Azzano Decimo. Nel 2006 diventò responsabile dell'ufficio zona di Pordenone fino al 2011, quando assunse la posizione di responsabile provinciale di CreditAgri Italia, società di consulenza finanziaria di Coldiretti.Nei primi mesi del 2016 un rientro in Coldiretti in qualità di segretario di zona di San Vito e Azzano.

Brovada, musetto e rosa dell'Isonzo in vetrina

Campagna Amica a Cormons e Gradisca

di Paolo Cappelli

Un momento dell'incontro

Professor Enos Costantini

Due incontri organizzati dalla associazione Agrimercato Gorizia e Trieste con l'obiettivo di incontrare i cittadini e illustrare le produzioni tipiche e di stagione presenti sui banchi dei mercati. Come scenario, l'Enoteca di Cormons e l'Enoteca di Gradisca. A Cormons si è parlato di brovada e musetto: relatori Il professor Enos Costantini e l'agronomo Claudio Fabbro. Nel corso della serata il professor Costantini, voce nota della trasmissione Vita nei campi, ha raccontato accompagnandosi con molti aneddoti e citazioni la storia e le origini della produzione della bovada e del suo consumo, fin dall'antichità, nei territori della regione. Al termine della serata a tutti i partecipanti è stato offerto in degustazione un piatto di brovada e musetto, con l'accompagnamento di vini del territorio cormonese.
A Gradisca è stata invece presentata la rosa dell'Isonzo attraverso la voce di produttori di questo ortaggio invernale, ma soprattutto con l'intervento del dirigente scolastico Marco Fragiacomo, responsabile dell'istituto tecnico agrario Brignoli, capofila del progetto di valorizzazione del prodotto. Anche in questo caso, alle relazioni sono seguite le degustazioni accompagnate da formaggi e vini provenienti dal circuito di Campagna Amica.
Oltre un centinaio i partecipanti ai due incontri, segnale, hanno sottolineato il presidente Bressan ed il direttore Bozzato, del grande interesse che ruota intorno al cibo, ma soprattutto della grande attenzione e importanza che riveste il progetto di Campagna Amica. Importanti, inoltre, le significative alleanze strette con le amministrazioni comunali del territorio e con strutture di promozione come l'Enoteca di Cormons, tra i cui soci numerosi aderiscono con i loro vini al circuito di Campagna Amica.

I produttori presenti

Coldiretti Gorizia rinnova le sezioni

Forte ricambio, entrano giovani e donne

di Paolo Cappelli

È partito nel mese di febbraio, e terminerà ad aprile, il rinnovo delle sezioni della Federazione Coldiretti di Gorizia, fase completata a maggio con la nomina del nuovo presidente. L'iter si sta caratterizzando per un importante e significativo ricambio di dirigenti e una maggiore presenza di giovani con ruoli anche di presidenti, come ad esempio a San Floriano con Elia Muzic e a Gorizia con Martin Fiegl, e di donne: a Gradisca la nuova guida è l'attuale delegata di Donne Impresa Angela Bortoluzzi. Nel corso degli incontri territoriale caratterizzati da una buona presenza di associati oltre che il punto sulla situazione locale e comunale, particolare importanza ha assunto l'azione sindacale che Coldiretti sta assumendo in merito al tema della etichettatura e della difesa delle produzioni agroalimentari contro il falso made in Italy.

Sezione di Boscat

Sezione di Cormons

Sezione di Gradisca D'Isonzo

Sezione di Dolegna del Collio

Sezione di Moraro

Sezione di Gorizia

Sezione di San Floriano del Collio

Bacheca Annunci

Macchine, attrezzatura agricola e di vinificazione

VENDO tubi innocenti zona Udine Nord. Tel 333.6759545 o 338.9646916

VENDO balloni di medica secondo e terzo sfalcio, balloni di mix frumento e avena secco. Tel 339.4667421

CERCO trattorista con esperienza per azienda vitivinicola zona Codroipo. Tel. 347.9123861

CERCO 2 cavalletti irrigazione in alluminio da 10. Tel 0434.833263 - 349.0987646

VENDO motore Bertolini 12hp; barra falciante Gaspardo; botte liquame omologata con pneumatici nuovi 20hl. Tel 348.5655121

VENDO verricello boschivo 5t. Tel 380.5336278

VENDO trincia Agrimaster 1,5m con spostamento idraulico e ruota laterale; motore per irrigazione da 260hp pompa Caprari doppio girante (6000l/m); botte 3hl telaio zincato pompa Comet 125 testate in bronzo; botte carrellata da 8hl; ricambi per pompe Annovi Reverberi. Tel 348.7080929

VENDO decimale; carro gommato; carriola mais; mulino elettrico; pompa irrigazione con pesca; sgranellatrice manuale; aratro francese; attrezzatura varia. Tel 331.8182034

VENDO seminatrice frumento 2,5m. Tel 347.3400143

REGALO pali in cemento. Tel 329.9553319

CERCO generatore min 10kw portato a cardano. Tel 335.1745371

VENDO 3000 coppi vecchi; sgranatrice pannocchie d'epoca; 2 zavorre posteriori per trattore. Tel 345.2699777

CERCO spaccalegna a cardano buone condizioni. Tel 0432.975572 - 347.6096132

CERCO carro vendemmia inox con coclea da 20q circa. Tel 335.6101419

VENDO 12 abbeveratoi in ghisa per bovini con allacciamento al tubo greppia 42mm; 20 catene per bovini. Tel 0432.664026

VENDO contenitori in vetroresina da 13 e 15hl. Tel 0431.970580 ore pasti

VENDO OM650; autocaricante Agerdon omologato. Tel 334.3359577 - 0434.88246

VENDO botte liquame Moro 30hl; seminatrice mais Gaspardo 520; spandiconcime da 8q 6 file; rullo da 2,5m. Tel 347.9164233

VENDO tagliaballe Luigi Sarzola; punta silo mais 1 fila International Harvester. Tel 345.4838057

VENDO cisterna acciaio 20hl; una da 15hl semprepieno; spandiconcime da 3q; sega circolare a cardano lama al vidiam; betoniera da 3 carriole; lama portata da 2,5m. Tel 333.9700779

VENDO aratro monovomere Grattoni mod rosso 16 ala strisce completamente idraulico; vibrocultore da 2,2m. Tel 340.6784931

CERCO vibrocultore da 3,6/4m . Tel 340.6784931

CERCO pianale 1/2 assi; piccolo escavatore. Tel 348.3838045

CERCO cella frigo mono/trifase; muletto portato; transpallet; gru edile 15q min; trinciastocchi; cisterna carburante. Tel 366.2993755

Quote, animali e prodotti

VENDO 50 alveari completi. Tel 340.7582772

VENDO 2 asini maschi taglia piccola con documenti. Tel 347.1216398

VENDO titoli pac per 3,24ha. Tel 333.6708915

VENDO fieno in rotoballe, balle piccole e sfuso. Tel 335.1745371

VENDO nuclei di api con regina 17 selezionata. Tel 0427.40707 ore pasti

Immobili e fabbricati

VENDO zona San Pier d'Isonzo casa stalla fienile +3500m² terreno agricolo; orto irriguo con entrata indipendente. Tel 331.8182034

VENDO casa colonica antisismica con deposito, orto, doppio ingresso su sr 552 a Meduno. Tel 338.7473021

VENDO 5000m² di terreno: 2000 viti+orto su carso triestino irrigato e recintato. Tel 347.2632009

VENDO; 0,36ha di terreno con impianto sotterraneo comune di Spilimbergo. Tel 0427.40707

Varie

VENDO legna da ardere sfusa; botte solfato; porte Rei; attrezzatura varia da bar. Tel 0434.640218

CERCO Land Rover, Jeep o Mitsubishi Pajero per traino. Tel 348.3838045

INSERZIONI GRATUITE solo per soci - REFERENTE EZIO COLLE TEL. 0432.595956
ORARIO. dalle 9.00 alle 13.00
per mancanza di spazio non tutte potranno essere pubblicate

Market Verde

15 CENTRI IN REGIONE
PER L'HOBBISTICA E IL GIARDINAGGIO

Tolmezzo
Gemona
Spilimbergo
Udine
Valvasone
Pordenone
Cormons
Gorizia
Lucinico
San Vito al Tagliamento
Rivignano
San Giorgio di Nogaro
Ronchi dei Legionari
Villa Vicentina
Pertegada

0432.83 888 31 / 66 / 23 / 21

giardinaggio@capfvg.it

marketverdefvg

www.consorzioagrariofvg.it

Consorzio Agrario FVG Soc. Coop. a r.l.
Via Luigi Magrini, 2 - 33031 Basiliano UD
Tel. 0432 838811 - Fax 0432-84194 - info@capfvg.it